

Ugens  
aftenmenu

## Mandag 2. september

### Forret

#### Nordisk bresaola

saltbagt rødbede – svampe remo med trøffel – syltede perleløg

#### Æblemarineret kålrabi \*

peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

### Hovedret

#### Bagt laks i urtecrumble

franske ærter – confiterede løg – semidried gulerod

#### Sprødt pocheret æg & svampe/trøffel bygotto \*

studie i løg – fermenteret løg skum

### Dessert

#### Rabarber

frosty marengs - hvide chokolade brud – gran skud

#### Citrontærte med brændt marengs \*

ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

**Hovedret 295 kr. | 2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr. | 4 retter 525 kr.**

\*Klimavenlige retter – læs mere [her](#).



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
aftenmenu

## Tirsdag 3. september

### Forret

#### Ceviche af torsk

lokale æbler - saltet agurk – dildmayo

#### Æblemarineret kålrabi \*

peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

### Hovedret

#### Rosa stegt andebryst

aromatisk gremolata – grillede springløg – stegte radiser – brunet selleripure

#### Sprødt pocheret æg & svampe/trøffel bygotto \*

studie i løg – fermenteret løg skum

### Dessert

#### Bagte blommer

havrecrumble – cremet is – citron verbena

#### Citrontærte med brændt marengs \*

ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

**Hovedret 295 kr. | 2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr. | 4 retter 525 kr.**

\*Klimavenlige retter – læs mere [her](#).



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
aftenmenu

## Onsdag 4. september

### Forret

#### Letrøget laksetatar

syltede små løg & asparges – rødbedebånd – luftig sennep

#### Æblemarineret kålrabi \*

peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

### Hovedret

#### Kyllingemedalion af velfærdskylling

gulerodspure – stegte jordskokker – danske ærter

#### Sprødt pocheret æg & svampe/trøffel bygotto \*

studie i løg – fermenteret løg skum

### Dessert

#### Choko/karamel tærte

hindbær sorbet – kompot – ruby ganache

#### Citrontærte med brændt marengs \*

ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

**Hovedret 295 kr. | 2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr. | 4 retter 525 kr.**

\*Klimavenlige retter – læs mere [her](#).



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
aftenmenu

## Torsdag 5. september

### Forret

**Cremet jordskokkesuppe**  
soyamarineret kuller – æbler – sprød toast

**Æblemarineret kålrabi \***  
peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

### Hovedret

**Krogmodnet nakke fra Dyrbar**  
langtidsbagt rødbede i crumble – stegte svampe – pastinak mos

**Sprødt pocheret æg & svampe/trøffel bygotto \***  
studie i løg – fermenteret løg skum

### Dessert

**Koldskål som panna cotta**  
bær spejl – sprødt havre drys – stikkelsbær sorbet

**Citrontærte med brændt marengs \***  
ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

**Hovedret 295 kr. | 2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr. | 4 retter 525 kr.**

\*Klimavenlige retter – læs mere [her](#).



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE